

PLATO DE FONDO

LENTEJAS CON CALLAMPAS, TOCINO Y CHORIZO



Ingredientes:

- 3 tazas de agua
- 1 bolsa de callampas deshidratadas
- 100 g de tocino
- 8 o 10 mini choricitos
- Aceite De Oliva
- 1 cebolla grande
- 1/4 de pimentón rojo
- 1/4 de pimentón verde
- 1/4 de pimentón amarillo
- 1 zanahoria
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada ají de color o paprika
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de pimienta limón
- Todos los aliños que más te gusten
- 1/2 taza de vino blanco o espumante
- 2 tazas de lentejas número 4
- 1 tarro de tomate en conserva
- 1 litro de caldo de carne
- 1 taza de papas en cubo
- 1 taza de zapallo en cubos
- 2 cucharadas de concentrado de tomates
- 1/2 taza de leche
- 1 zapallo italiano



Preparación

- En una olla pequeña poner 3 tazas de agua +1 bolsa de callampas deshidratadas y cocinar a fuego medio hasta que las callampas estén blandas e hidratadas. Cortar en trozos pequeños y reservar en el mismo líquido.
- En una olla grande poner 100 g de tocino cortado en cubos pequeños y cocinar a fuego bajo para que se derrita la grasa y queden crocante.
- Subir el fuego y agregar 8 o 10 mini choricitos cortados en trozos pequeños y cocinar hasta que también estén dorados. Reservar en un plato aparte.
- En la misma olla agregar aceite de oliva + 1 cebolla grande + 1/4 de pimentón rojo +1/4 de pimentón verde + 1/4 de pimentón amarillo + 1 zanahoria cortada en cubos pequeños + 1 cucharada de sal + 1 cucharada ají de color o paprika +1 cucharadita de orégano + 1 cucharadita de comino + 1 cucharadita de pimienta limón + todos los aliños que más te gusten.
- Cuando la cebolla esté transparente agrega 1/2 taza de vino blanco o espumante. Dejar cocinar por tres minutos para evaporar el alcohol.
- Agregar las callampas hidratadas con el líquido de la cocción incluido + 2 tazas de lentejas número 4 (no necesitan remojo) + 1 tarro de tomate en conserva + 1 litro de caldo de carne o de lo que más te guste + 1 taza de papas en cubo + 1 taza de zapallo en cubos + el agua necesaria para cubrir todo por tres dedos + 2 cucharadas de concentrado de tomates. Tapar y dejar cocinar por 30 minutos.
- Cuando esté las lentejas apunto agregar 1/2 taza de leche + 1 zapallo italiano sin semillas, con cáscara y picado en cubos, cocinar 5 minutos más.
- Para que quede cremoso, meter el brazo de la mini pimer y apretar 1 segundo. Prende 2 o 3 veces para moler un poco de los ingredientes y que la preparación quede más cremosa.

